

# Technologies associées aux filières de l'agro-industrie

Présentation

## Public, conditions d'accès et prérequis

Avoir le niveau bac + 2 en biologie, biochimie ou chimie (DPCT du Cnam, BTS, DUT...) ou avoir au minimum le niveau des unités de cours BCA105 et BCA121.

## Objectifs pédagogiques

Avoir les connaissances suffisantes sur les technologies appropriées aux différentes transformations des agroressources et les combiner pour la construction d'itinéraires technologiques pertinents.

## Compétences visées

Mettre en œuvre les itinéraires technologiques pertinents pour la transformation alimentaire des agro-ressources.

## Mots-clés

[Filtration](#)  
[agro-alimentaire](#)  
[Technologie alimentaire](#)  
[Procédés d'extraction](#)  
[Centrifugation](#)  
[Industrie agroalimentaire](#)  
[Filière agro-alimentaire](#)

Programme

## Contenu

### Technologies associées aux filières de production

Extraction, Centrifugation,  
Technologies membranaires, procédés chromatographiques, Distillation  
Evapo-concentration, séchage  
Mélange, cuisson-extrusion,  
Congélation-surgélation,

### Exemples de filières de production traitées

*Filière malterie-brasserie* : biochimie et procédés de transformation

*filière vin* : biochimie et procédés de transformation. Filière Bio

*Lait* : La coagulation du lait (technologie fromagère). Craquage du lait (technologie de séparation sur membranes).

*Fruits et légumes* : Techniques de conservation en frais. Boissons fermentées à base de fruits.

**Éléments de Rhéologie.** Itinéraires technologiques des produits céréaliers

### Les emballages

Les différents matériaux utilisés. Les relations emballages - produits emballés. L'étiquetage.

## Modalité d'évaluation

Examen de 2 heures.

## Bibliographie

J. ADRIAN, J. POTUS, R. FRANGNE : La science alimentaire de A à Z (3e Edition, 2003), Lavoisier.  
C. ALAIS, G. LINDEN, L. MICLO : Biochimie alimentaire (5e Edition, 2004), Dunod.  
G. LINDEN, D. LORIENT : Biochimie agro-industrielle, Masson.

Parcours

## Cette UE apparaît dans les diplômes et certificats suivants

Chargement du résultat...



Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)	Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)	Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)				
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)				
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)				

Informations pratiques

## Contact

Industries agro-alimentaires  
2D1P10, 35.4.35, 2 rue Conté  
75003 Paris  
Tel :01 58 80 89 92  
[Wafa GUIGA](#)

**Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.**

## UE

### Paris

Centre Cnam Paris  
2023-2024 2nd semestre : FOAD 100%

**Comment est organisée cette formation ?**

### Guadeloupe

Guadeloupe  
Année 2023 / 2024 : Présentiel soir ou samedi

Pointe-à-Pitre  
Année 2023 / 2024 : Présentiel jour

**Code UE : BCA120**

Cours

6 crédits

Volume horaire de référence  
(+ ou - 10%) : **50 heures**

**Responsable(s)**

Wafa GUIGA

---